OUR RECIPES

PANIZANDO TIRAMISU (BAFFA FABRIZIO)



INGREDIENTS:

3 huevos, 250gr de mascarpone, 2 cucharadas de azucar, 500ml de cafe, 200ml de licor panizo de cafe, 100ml de licor de arroz panizo, bizcochos de soletilla, cacao en polvo.

PREPARATION:

Empezamos separando los 3 huevos en 2 recipientes diferentes (las claras y las yemas). Vertir las 2 cucharadas de azucar con las 3 yemas y batir hasta que el azucar se desuelva bien y le agregamos los 250gr de mascarpone y volvemos a batir hasta tener una consistencia uniforme y terminar con los 100ml de licor de arroz Panizo y removemos. A continuacion cogemos las claras de los huevos y montamos a punto de nieve. Terminado este paso agregamos el punto de nieve a la otra mezcla (yema, mascarpone, azucar y licor panizo de arroz) y removemos de abajo hacia arriba lentamente para no desmontar el punto de nieve.

Coger los 200ml de licor de cafe Panizo y mezclarlo con los 500ml de cafe. Terminado este paso remojar los bizcochos de soletillas y ponerlos como base donde se vaya a elaborar el postre. Terminada la base con soletillas vertir encima de la misma el preparado con los huevos y el mascarpone, seguir el mismo procedimiento por almenos 3 capas. Poner en frio el dulce unas 2-3 horas y al final espolvorear cacao puro. Listo para saborearlo.